MS23H3125**

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung

โปรดทราบว่าการรับประกันของ Samsung ไม่ครอบคลุมถึงการโทรรับบริการเพื่ออธิบายถึงการใช้งานผลิตภัณฑ์ แก้ไขการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาตามปกติ

คู่มือนี้ใช้กระดาษรีไซเคิล 100 %

SAMSUNG

สารบัญ

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย **2**

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว **11**

คุณสมบัติเตาอบ **12**

เตาอบ 12

แผงควบคุม 12

อุปกรณ์เสริม 13

การใช้เตาอบ **13**

เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร 13

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง 14

การตั้งเวลา 14

การอบ/อุ่นอาหาร 15

ระดับพลังงาน 15

การปรับเวลาอบอาหาร 15

การหยุดการอบอาหาร 16

การตั้งค่าโหมดประหยัดพลังงาน 16

การใช้คุณสมบัติกำจัดกลิ่น 16

การใช้คุณสมบัติตั้งเวลา 16

การใช้คุณสมบัติระบบเซ็นเซอร์ 17

การใช้คุณสมบัติเมนูเพื่อสุขภาพ 19

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ 20

การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย 21

การใช้คุณสมบัตินุ่ม/ละลาย 24

คู่มือการอบอาหารด้วยไอน้ำ (เฉพาะรุ่น MS23H3125F*) 25

การปิดเสียงเตือน 27

การล็อคเตาไมโครเวฟ 27

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร **27**

คู่มือการอบอาหาร **28**

การแก้ไขปัญหาและรหัสข้อผิดพลาด **29**

การแก้ไขปัญหา 29

รหัสข้อผิดพลาด 30

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค **30**

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมายเกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

คำอธิบายสัญลักษณ์และไอคอน

คำเตือน อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**

ข้อควรระวัง อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บเล็กน้อยหรือทำให้สิ่งของเสียหาย**

คำเตือน อันตรายจากไฟ	คำเตือน พื้นผิวร้อน
คำเตือน ไฟฟ้า	คำเตือน วัตถุที่ระเบิดได้
ห้ามทำ	ห้ามสัมผัส
ห้ามถอดประกอบ	ทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบที่ผนัง	ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด
ติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับความช่วยเหลือ	หมายเหตุ
ข้อมูลสำคัญ	

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 2 2014-03-13 6:58:09

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

⚠ คำเตือน (การทำงานของไมโครเวฟเท่านั้น)
คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ
คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ
อุปกรณ์นี้ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น
คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เตาอบตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาอบอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี
คำเตือน: อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามมิให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ยกเว้นเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและมีการดูแลโดยผู้ใหญ่
โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น
เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ
เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหารและเครื่องดื่ม การทำให้อาหารหรือผ้าแห้ง และการให้ความร้อนกับแผ่นให้ความร้อน รองเท้าสวมในบ้าน ฟองน้ำ ผ้าหมาด และวัสดุอื่นในลักษณะเดียวกันอาจเกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ติดไฟ หรือเพลิงไหม้
ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ
คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 3 2014-03-13 6:58:09

★	**คำเตือน:** ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก
⃠	ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม
★	ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ
☛	หากไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
⃠	อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน
★	อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคลที่มีสภาพร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือจิตที่ไม่ปกติ รวมถึงเด็กหรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์ความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล โปรดระวังมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้
★	โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

✓	กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย
⃠	**คำเตือน:** โปรดอย่าอุ่นของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้
⃠	อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดน้ำ
★	เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย
★	ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้
★	ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันทีและติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน
★	เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย
⃠	เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้

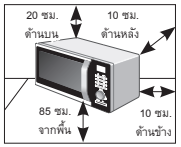
MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 4 2014-03-13 6:58:09

⚠ คำเตือน (การทำงานของเตาอบเท่านั้น) - อุปกรณ์เสริม	
☛	**คำเตือน:** เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง
★	ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ
⃠	**คำเตือน:** ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน ควรดูแลให้พ้นมือเด็ก
⃠	ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
⃠	**คำเตือน:** ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
★	**คำเตือน:** อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด
⃠	อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน
⃠	ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน
☛	ดูแลให้อุปกรณ์และสายไฟพ้นมือเด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี
★	อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล
⃠	ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้
⃠	อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 5 2014-03-13 6:58:10

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้อย่างปลอดภัย



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ
2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
3. ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ
   (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)
4. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

- กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย
  เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรดเสียบปลั๊กสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้ากระแสสลับที่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้อง
- ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ:

- ผิวหน้าด้านในและด้านนอก
- ประตูและซีลขอบประตู
- จานหมุนและวงแหวน
  (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)

- **ทุกครั้ง** โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 6 2014-03-13 6:58:10

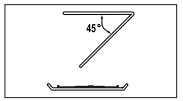
1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำในเตาอบ และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

ห้าม ทำน้ำหกใส่ช่องระบายอากาศ **ห้าม**ใช้สารขัดถูหรือสารทำละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังขณะทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหารติดอยู่

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

เมื่อทำความสะอาดส่วนบนที่อยู่ด้านในช่องเตาอบ ให้หมุนตัวทำความร้อนลง 45° แล้วทำความสะอาด (รุ่นที่ขดลวดความร้อนหมุนได้เท่านั้น)



การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาอบ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซีลมีความเสียหาย
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

ห้าม ถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 7 2014-03-13 6:58:11

- หากคุณต้องการเก็บเตาอบไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง

  สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

- เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์
- ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อนัดหมายให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

⚠ คำเตือน					
	ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
	ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชั่นไมโครเวฟ	✓	✓	✓	✓
	เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ	✓	✓	✓	✓
	ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ	✓	✓	✓	✓
	อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ	✓	✓	✓	✓
	นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง	✓	✓	✓	✓
	ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ	✓	✓	✓	✓
	ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ	✓	✓	✓	✓
	ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก	✓	✓	✓	✓
	ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่	✓	✓	✓	✓
	ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด	✓	✓	✓	✓
	ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
	อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นชิงค์หรือกระจก	✓	✓		
	ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
	ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์	✓	✓		✓
	ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อหรือหม้อแปลงไฟฟ้า	✓	✓	✓	
	ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ	✓	✓	✓	
	ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ	✓	✓	✓	✓
	ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ	✓	✓		
	ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ	✓	✓	✓	
	ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง	✓	✓		

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 8 2014-03-13 6:58:16

ข้อควรระวัง				
โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ล้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย	✓		✓	✓
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง	✓		✓	✓
ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้	✓		✓	✓
ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน	✓	✓		
ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ			✓	✓
ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง	✓		✓	
ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก			✓	
คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น			✓	
ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก			✓	

โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ	✓		✓	✓
ให้เด็กอยู่ห่างจากประตูที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือทำให้ประตูหนีบนิ้วได้	✓	✓	✓	✓
คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล: • แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที • พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด • โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น	✓	✓	✓	✓
ห้ามวางถาดหรือตะแกรงในน้ำทันทีหลังจากอบอาหารเสร็จ เนื่องจากอาจทำให้ถาดหรือตะแกรงเกิดการแตกหักหรือเสียหาย				✓
ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟสำหรับการทอดแบบใช้น้ำมันมากเนื่องจากไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิของน้ำมันได้ อาจส่งผลให้ของเหลวร้อนจัดมากเกินไป	✓			✓

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 9 2014-03-13 6:58:18

	ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ	✓			✓
★	ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)	✓		✓	
★	ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ	✓	✓	✓	

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป (ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเท่านั้น)

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู (งอ)

(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)

(3) ซีลประตูและผิวของซีล

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 10 2014-03-13 6:58:18

Samsung จะเรียกเก็บค่าบริการซ่อมแซม สำหรับการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือซ่อมจุดบกพร่องที่ไม่ใช่ส่วนสำคัญ ถ้าความเสียหายของอุปกรณ์ และ/หรือความเสียหายหรือการสูญเสียอุปกรณ์เสริมนั้นเกิดจากการกระทำของผู้ใช้ รายการที่ครอบคลุมได้แก่:

(a) รอยบุบ รอยขีดข่วน ประตู มือจับ แผงด้านนอก หรือแผงควบคุมแตกหัก

(b) ถาดแตกหรือสูญหาย ล้อเลื่อนนำทาง เฟืองวงแหวน หรือตะแกรงลวด

- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอาจอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภท หรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

ถ้าคุณต้องการอบอาหาร

ไมโครเวฟ	**1.** วางอาหารในเตาอบ กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** เพื่อเริ่มต้นอบอาหาร
	2. หมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการจนกว่าระดับพลังงานที่เหมาะสมจะปรากฏขึ้น จากนั้นให้กด **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน
	3. กำหนดเวลาอบอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**
/+30s เริ่มทำงาน/+30วินาที	**4.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** **ผลลัพธ์ :** การอบจะเริ่มต้น เตาอบจะส่งสัญญาณ 4 ครั้งเมื่ออบอาหารเสร็จ

ถ้าคุณต้องการละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารโดยอัตโนมัติ

ละลายน้ำแข็ง	**1.** วางอาหารที่แช่แข็งในเตาอบ กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง**
	2. กำหนดหมวดหมู่ในการอบอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด** กด **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งค่าตามต้องการ
	3. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ
/+30s เริ่มทำงาน/+30วินาที	**4.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที**

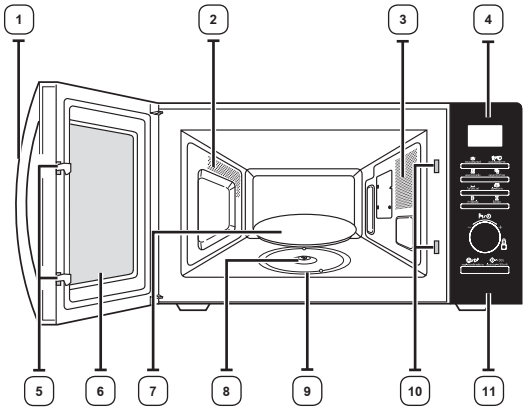
ถ้าคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

/+30s เริ่มทำงาน/+30วินาที	วางอาหารเอาไว้ในเตาอบ แล้วกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มอีกครั้งละ 30 วินาทีตามที่คุณต้องการ

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 11 2014-03-13 6:58:19

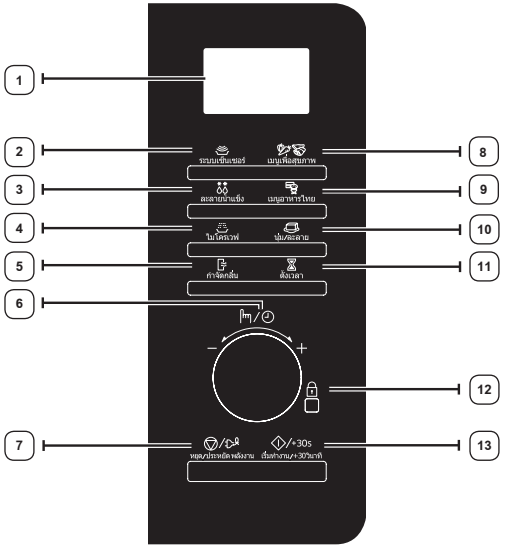
คุณสมบัติเตาอบ

เตาอบ



1. ที่จับประตู
2. ช่องระบายอากาศ
3. ไฟ
4. จอแสดงผล
5. สลักประตู
6. ประตู
7. จานหมุน
8. เฟืองของจานหมุน
9. วงแหวน
10. ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
11. แผงควบคุม

แผงควบคุม

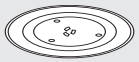
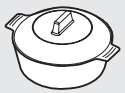


1. จอแสดงผล
2. ปุ่มระบบเซ็นเซอร์
3. ปุ่มละลายน้ำแข็ง
4. ปุ่มไมโครเวฟ
5. ปุ่มกำจัดกลิ่น
6. ปุ่มบิด
   (น้ำหนัก/ปริมาณอาหาร/เวลา/การเลือก)
7. ปุ่มหยุด/ประหยัดพลังงาน
8. ปุ่มเมนูเพื่อสุขภาพ
9. ปุ่มเมนูอาหารไทย
10. ปุ่มนุ่ม/ละลาย
11. ปุ่มตั้งเวลา
12. ปุ่มล็อคป้องกันเด็ก
13. ปุ่มเริ่มทำงาน/+30วินาที

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 12 2014-03-13 6:58:19

อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ

	1. วงแหวน เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ **วัตถุประสงค์:** วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน
	**2. จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง **วัตถุประสงค์:** จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย
	**3. หม้อนึ่ง** โปรดดูหน้า 25 ถึง 26 (เฉพาะรุ่นMS23H3125F*) **วัตถุประสงค์:** ใช้หม้อนึ่งพลาสติกเมื่อใช้ฟังก์ชั่นระบบนึ่งอาหาร

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

การใช้เตาอบ

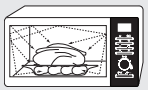
เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง (กำหนดเองและอัตโนมัติ)
- อบอาหาร
- อุ่นอาหาร

หลักการอบอาหาร



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับตำรับอาหารและคุณสมบัติของอาหารชนิดนั้น:
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)

เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 13 2014-03-13 6:58:20

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่ายๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ
เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านขวาของประตู วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

	1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** **ผลลัพธ์:** จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 800 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด)
	2. หลังจากกด **ปุ่มบิด** (800 วัตต์) ให้ตั้งเวลา 4 ถึง 5 นาทีด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** และกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** **ผลลัพธ์ :** ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน 1) เตาอบจะเริ่มต้นการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือน 4 ครั้ง 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง) 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้ระดับพลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น

การตั้งเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน เมื่อมีการจ่ายไฟ ":0", "88:88" หรือ "12:00" จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ
โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

	1. กด **ปุ่มบิด** **ถ้าต้องการแสดงเวลาในรูปแบบ...** เวลาแบบ 24 ชั่วโมง เวลาแบบ 12 ชั่วโมง
	2. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งค่าประเภทการแสดงผลเวลา (24 ชั่วโมงหรือ 12 ชั่วโมง) หลังจากนั้นให้กด **ปุ่มบิด** เพื่อเลือกประเภทเวลา
	3. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งชั่วโมง จากนั้นให้กด **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งชั่วโมง
	4. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งนาที
	5. กด **ปุ่มบิด** เพื่อเสร็จสิ้นการตั้งค่า

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 14 2014-03-13 6:58:20

การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร
โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

	1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** **ผลลัพธ์:** จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 800 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด)
	2. หมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการจนกว่าระดับพลังงานที่เหมาะสมจะปรากฏขึ้น จากนั้นให้กด **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน
	3. กำหนดเวลาอบอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด** **ผลลัพธ์:** เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น
	4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** **ผลลัพธ์:** ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน 1) เตาอบจะเริ่มต้นการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือน 4 ครั้ง 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง) 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาไมโครเวฟว่างเปล่า

หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้นๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (800 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า
สูง	800 วัตต์
สูงปานกลาง	600 วัตต์
ปานกลาง	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง	180 วัตต์
ต่ำ/รักษาความร้อน	100 วัตต์

ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานสูง จะต้องลดระยะเวลาในการอบอาหาร

ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานต่ำ จะต้องใช้ระยะเวลาในการอบอาหารมากขึ้น

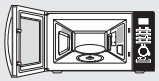
การปรับเวลาอบอาหาร

	คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที
	นอกจากนี้ คุณยังสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหารได้โดยหมุน **ปุ่มบิด** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 10 วินาที

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 15 2014-03-13 6:58:20

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดอบอาหารเมื่อใดก็ได้ เพื่อตรวจดูอาหาร

	**1.** ในการหยุดชั่วคราว **1)** เปิดประตู **ผลลัพธ์ :** การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตู และกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** อีกครั้ง **2)** กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** **ผลลัพธ์ :** การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** อีกครั้ง
	2. หากต้องการหยุดการทำงานโดยสิ้นเชิง ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** **ผลลัพธ์ :** การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** อีกครั้ง

นอกจากนี้ คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่างๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการอบอาหาร เพียงแค่กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน**

การตั้งค่าโหมดประหยัดพลังงาน

เตาอบมีโหมดประหยัดพลังงาน ซึ่งจะช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบ สภาพการทำงานตามปกติคือโหมดสแตนด์บายและจะแสดงนาฬิกาเมื่อไม่ได้ใช้งาน

	• กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** **ผลลัพธ์ :** จอแสดงผลดับ • ถ้าต้องการออกจากโหมดประหยัดพลังงาน ให้เปิดประตู หน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบัน ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

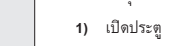
ฟังก์ชั่นประหยัดพลังงานอัตโนมัติ

ถ้าคุณไม่เลือกฟังก์ชั่นใดเลยเมื่ออุปกรณ์อยู่ระหว่างการตั้งค่าหรือทำงานโดยมีสถานะหยุดชั่วคราว ฟังก์ชั่นจะถูกยกเลิก และนาฬิกาจะแสดงผลหลังจากผ่านไป 25 นาที

ไฟของเตาอบจะดับลงหลังจากผ่านไป 5 นาทีโดยประตูเปิดอยู่

การใช้คุณสมบัติกำจัดกลิ่น

คุณสามารถใช้คุณสมบัตินี้หลังจากการอบอาหารที่มีกลิ่นแรง หรือเมื่อมีควันมากภายในเตา ขั้นแรกให้ทำความสะอาดภายในเตา

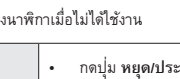
	ให้กดปุ่ม **กำจัดกลิ่น** หลังจากที่คุณทำความสะอาดเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณสี่ครั้ง

เวลาในการกำจัดกลิ่นตั้งไว้ที่ 5 นาที คุณสามารถเพิ่มได้ครั้งละ 30 วินาที เมื่อกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที**

เวลาในการกำจัดกลิ่นสูงสุดคือ 15 นาที

การใช้คุณสมบัติตั้งเวลา

คุณสามารถใช้ฟังก์ชั่นตั้งเวลาได้ด้วยปุ่มตั้งเวลา

	1. กดปุ่ม **ตั้งเวลา**
	2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**
	**3.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** เพื่อเริ่มต้น ฟังก์ชั่นตั้งเวลา **ผลลัพธ์ :** หน้าจอจะแสดงการนับตัวเลขถอยหลัง และส่งสัญญาณเตือนเมื่อครบกำหนดเวลา

เตาไมโครเวฟจะไม่เปิดทำงาน ขณะที่ใช้ฟังก์ชั่นตั้งเวลา

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 16 2014-03-13 6:58:21

การใช้คุณสมบัติระบบเซ็นเซอร์

คุณสมบัติระบบเซ็นเซอร์มีเวลาในการอบอาหารที่กำหนดไว้แล้วห้ารายการ
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับหมวดหมู่ของระบบเซ็นเซอร์โดยหมุนปุ่มบิด

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ระบบเซ็นเซอร์	**1.** กดปุ่ม **ระบบเซ็นเซอร์**
	2. เลือกประเภทของอาหารที่อบ ด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ ที่กำหนดไว้แล้ว
/+30s เริ่มทำงาน/+30วินาที	**3.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** **ผลลัพธ์ :** การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว 1) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง) 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1 **บร็อกโคลี่**	200-500 ก.	ล้างทำความสะอาดบร็อกโคลี่และหั่นเป็นช่อๆ ใส่ให้เสมอกันในชาม แก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับบร็อกโคลี่ ตลอดจนซูกินี มะเขือม่วง ฟักทอง หรือพริกหวาน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2 **แครอทหั่นแว่น**	200-500 ก.	ล้างทำความสะอาดแครอท และฝานออกเป็นชิ้นๆ เท่ากัน ใส่ในชาม แก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับแครอท ตลอดจนช่อดอกกะหล่ำหรือ หัวผักกาด พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
3 **มันฝรั่งปอกเปลือก**	200-800 ก.	ล้างและปอกเปลือกมันฝรั่งและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในชามแก้วที่ มีฝาปิด เติมน้ำ 45-60 มล. (3-4 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจาน หมุน อบโดยปิดฝา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
4 **ซุป**	250-500 ก.	เทในถ้วยซุปก้นลึก หรือชาม และปิดด้วยฝาพลาสติกระหว่างการอบ วางอาหารตรงกลางของจานหมุน ค่อยๆ คนก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
5 **ซุปแช่แข็ง**	250-500 ก.	เจาะฟิล์มของซุปแช่แข็ง และวางที่ตรงกลางของจานหมุน วางอาหารตรงกลางของจานหมุน ค่อยๆ คนก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 17 2014-03-13 6:58:21

คำแนะนำสำหรับการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติ

การใช้ระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติช่วยให้คุณสามารถอบอาหารโดยอัตโนมัติ โดยจะตรวจสอบปริมาณก๊าซที่เกิดจากอาหารในขณะอบ

- ขณะที่อบอาหาร จะเกิดก๊าซหลายประเภท เซ็นเซอร์อัตโนมัติจะกำหนดเวลาและระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยตรวจสอบก๊าซจากอาหาร ทำให้ไม่ต้องกำหนดเวลาอบและระดับพลังงาน
- เมื่อคุณปิดภาชนะด้วยฝา หรือฟิล์มพลาสติกระหว่างใช้การอบอาหารระบบเซ็นเซอร์ เซ็นเซอร์อัตโนมัติจะตรวจสอบก๊าซได้หลังจากที่ไอน้ำเต็มอยู่ในภาชนะแล้ว
  ถ้าใช้ฟิล์มพลาสติก โปรดเปิดช่องเล็ก ๆ ที่ขอบจานเพื่อระบายอากาศหรือโปรดเจาะรูสองถึงสามครั้ง
- หลังจากสิ้นสุดการอบ เวลาในการอบที่เหลือจะเริ่มนับถอยหลัง ซึ่งจะเป็นเวลาที่เหมาะสมในการหมุนหรือคนอาหารเพื่อให้อาหารสุกทั่วกัน
- ก่อนที่จะอบอาหารระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติ คุณสามารถปรุงรสอาหารด้วยเครื่องเทศ สมุนไพร หรือซอส แต่โปรดระมัดระวัง เนื่องจากเกลือหรือน้ำตาลอาจทำให้อาหารเป็นรอยไหม้ จึงควรเติมเครื่องปรุงประเภทนี้ภายหลังการอบอาหาร
- เพื่อให้การอบอาหารด้วยฟังก์ชั่นนี้ได้ผลดี โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการเลือกภาชนะและฝาที่เหมาะสมที่แสดงในตารางของคู่มือนี้
- โปรดใช้ภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟได้ และปิดฝาสำหรับภาชนะนั้น หรือฟิล์มพลาสติก เมื่อใช้ฟิล์มพลาสติก โปรดเปิดช่องไว้ที่มุมภาชนะเพื่อให้ไอน้ำระบายออกได้
- โปรดใช้เฉพาะฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้เท่านั้น หากภาชนะนั้นไม่มีฝาปิด ให้ใช้ฟิล์มพลาสติก
- ใส่อาหารในภาชนะอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง
- อาหารที่ต้องมีการคนหรือกลับ ควรจะคนหรือกลับเมื่อใกล้สิ้นสุดการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์ หลังจากที่เวลาเริ่มนับถอยหลังในจอแสดงผล

ภาชนะและฝาปิดสำหรับการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์

- เพื่อให้การอบอาหารด้วยฟังก์ชั่นนี้ได้ผลดี โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการเลือกภาชนะและฝาที่เหมาะสมที่แสดงในตารางของคู่มือนี้
- โปรดใช้ภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟได้ และปิดฝาสำหรับภาชนะนั้น หรือฟิล์มพลาสติก เมื่อใช้ฟิล์มพลาสติก โปรดเปิดช่องไว้ที่มุมภาชนะเพื่อให้ไอน้ำระบายออกได้
- โปรดใช้เฉพาะฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้เท่านั้น หากภาชนะนั้นไม่มีฝาปิด ให้ใช้ฟิล์มพลาสติก
- ใส่อาหารในภาชนะอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง
- อาหารที่ต้องมีการคนหรือกลับ ควรจะคนหรือกลับเมื่อใกล้สิ้นสุดการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์ หลังจากที่เวลาเริ่มนับถอยหลังในจอแสดงผล

ข้อมูลสำคัญ

- หลังจากติดตั้งเตาอบและต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า โปรดอย่าถอดปลั๊กสายไฟ เซ็นเซอร์ตรวจจับก๊าซต้องใช้เวลาในการปรับสมดุล เพื่อให้สามารถอบอาหารได้อย่างเหมาะสม
- ไม่แนะนำให้ใช้คุณสมบัติการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติกับการอบอาหารอย่างต่อเนื่อง กล่าวคือ มีการอบอาหารหลายๆ ครั้งติดต่อกัน
- ติดตั้งเตาอบในตำแหน่งที่มีอากาศถ่ายเท เพื่อให้มีการระบายความร้อนและอากาศ เพื่อให้เซ็นเซอร์ทำงานอย่างถูกต้อง
- เพื่อให้ได้ผลการอบอาหารที่ดี โปรดอย่าใช้เซ็นเซอร์อัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิของห้องสูงหรือต่ำเกินไป
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นสารระเหยในการทำความสะอาดเตาอบ ก๊าซที่เกิดจากน้ำยาทำความสะอาดจะมีผลกระทบต่อเซ็นเซอร์
- อย่าวางเตาอบในบริเวณที่มีความชื้นหรือมีก๊าซ เนื่องจากจะรบกวนการทำงานของเซ็นเซอร์
- รักษาความสะอาดของภายในเตาอบไมโครเวฟเสมอ เช็ดสิ่งที่หกกระเด็นด้วยผ้าหมาด
  เตาอบนี้ได้รับการออกแบบสำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 18 2014-03-13 6:58:21

การใช้คุณสมบัติเมนูเพื่อสุขภาพ

คุณสมบัติเมนูเพื่อสุขภาพมีเวลาในการอบอาหารที่กำหนดไว้แล้วสิบสามรายการ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับขนาดปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิด

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

เมนูเพื่อสุขภาพ	**1.** กดปุ่ม **เมนูเพื่อสุขภาพ**
	2. เลือกหมวดหมู่ที่คุณจะใช้อบอาหารด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** หลังจากนั้นให้กด **ปุ่มบิด** แล้วเลือกอาหารที่คุณจะอบด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ ที่กำหนดไว้แล้ว
/+30s เริ่มทำงาน/+30วินาที	**3.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** **ผลลัพธ์ :** การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว 1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง) 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

1. ผัก/ธัญพืช

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1-1 **ถั่วเขียว**	250 ก.	ล้างทำความสะอาดถั่วเขียว ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) ขณะที่อบอาหารหนัก 250 ก. วางชามบริเวณกึ่งกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-2 **ผักโขม**	150 ก.	ล้างทำความสะอาดผักโขม ใส่ในชามแก้วที่มีฝาปิด อย่าเติมน้ำ วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-3 **ข้าวโพดฝัก**	250 ก. (1 ชิ้น)	ล้างและทำความสะอาดฝักข้าวโพด แล้ววางในจานแก้วทรงรี ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและเจาะรูที่ฟิล์ม พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-4 **ข้าวกล้อง** **(หุงพอสุก)**	125 ก.	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (250 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที
1-5 **มักกะโรนี**	125 ก.	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำร้อน 500 มล. เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนให้เข้ากัน แล้วพักอาหารไว้ จากนั้นเทน้ำออกให้หมด พักอาหาร 1 นาที
1-6 **เมล็ดควินัว**	125 ก.	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (250 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 1-3 นาที
1-7 **ข้าวสาลีบดบัลเกอร์**	125 ก.	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (250 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 19 2014-03-13 6:58:22

2. เนื้อสัตว์และปลา

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
2-1 **อกไก่**	300 ก. (2 ชิ้น)	ล้างชิ้นไก่และวางในจานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที
2-2 **อกไก่งวง**	300 ก. (2 ชิ้น)	ล้างชิ้นไก่และวางในจานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที
2-3 **เนื้อปลาสด**	300 ก. (2 ชิ้น)	ล้างปลาและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2-4 **เนื้อปลาแซลมอนสด**	300 ก. (2 ชิ้น)	ล้างปลาและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2-5 **เนื้อกุ้งสด**	250 ก.	ล้างกุ้งและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2-6 **เนื้อปลาเทราท์สด**	200 ก. (1 ตัว)	วางปลาสด 2 ตัวลงบนจานที่ใช้สำหรับเตาอบ เติมเกลือเล็กน้อย น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ และสมุนไพรต่างๆ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติช่วยให้คุณละลายเนื้อวัว ไก่ ปลา ขนมปังและเค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ

คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู

ละลายน้ำแข็ง	**1.** กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง**
	2. เลือกประเภทของอาหารที่อบ ด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางด้านข้าง)
	3. กด **ปุ่มบิด** เพื่อเลือกประเภทอาหาร
	4. ตั้งค่าน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**
/+30s เริ่มทำงาน/+30วินาที	**5.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** **ผลลัพธ์ :** • การละลายน้ำแข็งจะเริ่มต้น • เตาอบจะส่งเสียงเตือนเมื่อครบครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็ง เพื่อให้คุณกลับอาหาร • กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** อีกครั้งเพื่อหยุดการละลายน้ำแข็ง

โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 20 2014-03-13 6:58:22

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมละลายน้ำแข็งอัตโนมัติต่างๆ รวมทั้งปริมาณและคำแนะนำต่างๆ ที่เหมาะสม โปรดนำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ เปิดไก่ ปลา ขนมปัง/เค้กในจานกระเบื้อง

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1 **เนื้อวัว**	200-1500 ก.	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ก เนื้อเป็นชิ้นและเนื้อสับ พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
2 **เนื้อไก่**	200-1500 ก.	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะกับไก่เป็นตัวและไก่เป็นชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
3 **เนื้อปลา**	200-1500 ก.	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อปลา พักอาหารเป็นเวลา 20-50 นาที
4 **ขนมปัง**	125-625 ก.	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแลต พักอาหารเป็นเวลา 5-20 นาที

การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย

คุณสมบัติเมนูอาหารไทยมีเวลาในการอบอาหารที่กำหนดไว้แล้ว 28 รายการ
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

	1. กดปุ่ม **เมนูอาหารไทย**
	2. เลือกหมวดหมู่ที่คุณจะใช้อบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** แล้วกด **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งค่า จากนั้นให้เลือกอาหารที่คุณจะอบ โดยหมุน **ปุ่มบิด** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ ที่กำหนดไว้แล้ว
	3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** **ผลลัพธ์ :** การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว 1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง) 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 21 2014-03-13 6:58:22

1. เมนูไทย

รหัส/อาหาร	ส่วนประกอบ / คำแนะนำ
1-1 **ไข่ตุ๋น**	ไข่สด - 2 ฟอง, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - ¾ ถ้วย, ซอสถั่วเหลืองแบบญี่ปุ่น- 1 ช้อนโต๊ะ, เกลือ- ⅛ ช้อนชา, ปูอัด - ¼ ถ้วย, กุ้งต้ม - 4 ตัว
	ใส่ไข่ในถ้วย ตีและเติมนมข้นจืด น้ำและปรุงรสด้วยซอสถั่วเหลือง เติมเกลือและตีให้เข้ากัน อบและตกแต่งด้วยปูอัดและกุ้งก่อนรับประทาน
1-2 **ไข่เจียว**	ไข่ - 2, มะเขือเทศสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ซอส - ½ ช้อนโต๊ะ, เนย - 1 ช้อนโต๊ะ
	ผสมไข่ที่ตอกแล้ว มะเขือเทศสับ หัวหอมสับ และซีอิ๊ว จากนั้นคนให้เข้ากัน ทาเนยบนจาน ใส่ส่วนผสมบนจานและอบ
1-3 **แกงเขียวหวานไก่**	อกไก่ - 200 ก., น้ำพริกแกงเขียวหวาน - 2 ช้อนโต๊ะ, กะทิ - 2 ถ้วย, โหระพา - ¼ ถ้วย, มะเขือ (หั่นลูกเต๋า) - 1 ถ้วย, น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ - 1 ช้อนโต๊ะ
	ผสมกะทิ น้ำพริกแกงเขียวหวาน ไก่ มะเขือ น้ำตาลปี๊บ น้ำปลาให้เข้ากัน อบและนำออก และเติมใบโหระพาก่อนรับประทาน
1-4 **สปาเกตตี้ครีมซอส**	หัวหอม - ¼ ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย, แฮมลวก - ½ ถ้วย, สปาเกตตี้สุก - 80 ก., เนยเค็ม - 2 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, แป้ง - 1 ช้อนโต๊ะ, วิปครีม - 100 มล., เห็ดฝานเป็นแว่น - ½ ถ้วย, เกลือ, พริกไทย - ¼ ช้อนโต๊ะ, มอซซาเรลล่าชีส - 2 ช้อนโต๊ะ
	ผสมน้ำและแป้ง จากนั้นเติมเนย วิปครีม เบย์ลีฟ หัวหอมสับ แฮม เห็ด ปรุงรสด้วยพริก ไทยและเกลือ อบและเติมมอซซาเรลล่าชีส คนและรับประทานพร้อมสปาเกตตี้
1-5 **สปาเกตตี้กับลูกชิ้นเนื้อ**	สปาเกตตี้สุก - 80 ก., เกลือ - ½ ช้อนโต๊ะ, เนื้อสับ - 200 ก., พริกไทยดำ - ½ ช้อนโต๊ะ, หัวหอมสับ - ¼ ถ้วย, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, เนย - 2 ช้อนโต๊ะ, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, ซอสมะเขือเทศ - ¼ ถ้วย, น้ำ - ⅓ ถ้วย
	ผสมเนื้อสับกับพริกไทย และคนให้เข้ากันและปั้นเป็นก้อน ผสมลูกชิ้นเนื้อ เนย เบย์ลีฟ และมะเขือเทศ ซอสมะเขือเทศ หัวหอมสับ น้ำ อบและเสิร์ฟพร้อมสปาเกตตี้

รหัส/อาหาร	ส่วนประกอบ / คำแนะนำ
1-6 **ปลากะพงนึ่งมะนาว**	ปลากะพง - 500 ก., เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ - 2 ช้อนโต๊ะ, พริก - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา - 1½ ช้อนโต๊ะ, คื่นช่าย - ¼ ถ้วย, ผักชีหั่นฝอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ - 2 ใบ, น้ำตาลเล็กน้อย
	ทาเกลือให้ทั่วตัวปลา และยัดตะไคร้ในตัวปลา วางคื่นช่ายบนจานและวางปลาไว้ด้านบน ปรุงรสด้วยน้ำปรุงรสที่เตรียมไว้ (กระเทียมและพริกสับ น้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาล) ตกแต่งด้วยผักชีและคื่นช่าย
1-7 **ไก่ตุ๋น**	ปีกไก่ - 5 ชิ้น (ประมาณ 250 ก.), ซอสมะเขือเทศ - ½ ถ้วย, แครอทหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, หัวหอมหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, มันฝรั่งหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, น้ำ - 500 มล., รากผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ใบกระวาน - 2, น้ำมันหอย - 3 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ¼ ช้อนโต๊ะ
	หมักปีกไก่กับรากผักชี เกลือ และพริกไทยเป็นเวลา 10 นาที เติมน้ำ หัวหอม มันฝรั่ง มะเขือเทศในชามและคนให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำมันหอยแล้วเริ่มอบ ใส่ในไมโครเวฟแล้วเริ่มอบ
1-8 **กล้วยบวชชี**	กล้วยหั่นเป็นแว่น - 100 ก., กะทิ - 150 มล., น้ำตาลปี๊บ - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 1 ถ้วย (240 มล.), เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ
	ผสมกะทิ น้ำ น้ำตาลปี๊บ และเกลือ คนให้เข้ากัน จากนั้นเติมกล้วย แล้วเริ่มอบ
1-9 **สังขยามะพร้าวอ่อน**	ไข่เป็ด - 3, น้ำตาล - ½ ถ้วย, กะทิ - 1 ถ้วย, ใบเตย - 2-3, ฟักทองหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย
	ผสมไข่และคนให้เข้ากับน้ำจากใบเตย จนได้กลิ่นหอมใบเตย จากนั้นคนให้เข้ากับน้ำตาล เติมเฉพาะน้ำมะพร้าว เติมฟักทองหั่นลูกเต๋า จากนั้นอบ ทิ้งให้เย็นแล้วรับประทาน
1-10 **ข้าวสวย**	ข้าว - 1 ถ้วย, น้ำ - 1¼ ถ้วย
	เติมข้าว น้ำในถ้วยและปิดฝา หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 22 2014-03-13 6:58:22

รหัส/อาหาร	ส่วนประกอบ / คำแนะนำ
1-11 **ข้าวกล้อง**	ข้าวกล้อง - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย, น้ำสำหรับล้างข้าว
	เติมข้าวกล้องในถ้วย เติมน้ำและปิดฝา หุงและรอ 10 นาทีก่อนรับประทาน
1-12 **ข้าวเหนียว**	ข้าวเหนียว - 1 ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย
	เติมข้าวเหนียว เติมน้ำในถ้วยและปิดฝา หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน
1-13 **โจ๊กหมู/ข้าวต้มข้าวโอ๊ต**	ข้าวสวย - 1 ถ้วย, น้ำ - 500 มล., หมูสับ - ½ ถ้วย, พริกไทยป่น - 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอม, คื่นช่ายฝานบาง, ผักชี - ½ ถ้วย
	นำหมูสับมาคลุกพริกไทย น้ำมันหอยและปั้นเป็นก้อนกลม ใส่หมูก้อน ข้าวสวย น้ำ และปรุงรสด้วยผงปรุงรสหมู คนให้เข้ากันและอบ โรยคื่นช่าย ต้นหอม ผักชีก่อนรับประทาน
1-14 **ข้าวเหนียวมูน**	ข้าวเหนียวสุก - 1 ถ้วย, กะทิ - ⅓, เกลือ- 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 1 ช้อนโต๊ะ
	ผสมกะทิกับน้ำตาลและเกลือ คนให้เข้ากันและอบ จากนั้นพัก 1 นาที ใส่ข้าวเหนียวสุกในถ้วย เทน้ำกะทิในถ้วยข้าวเหนียวสุก และคนให้ทั่ว ปิดฝาเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นเสิร์ฟกับมะม่วงสุกหรือสังขยา
1-15 **สปาเกตตี้**	สปาเกตตี้ - 80 ก., น้ำร้อน - 500 มล.
	เติมเกลือในน้ำและคนให้เข้ากัน ใส่สปาเกตตี้และอบ เทน้ำทิ้งและแช่ในน้ำเย็น เติมน้ำมันพืชและคน
1-16 **ชุปเต้าหู้สาหร่าย**	หมูสับ - 100 ก., พริกไทย - ¼ ช้อนชา, ต้นหอม - ¼ ถ้วย, ผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 500 มล., น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, เต้าหูหลอด - 2 หลอด, สาหร่ายทะเลแห้ง- ¼ ถ้วย, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนโต๊ะ
	หมักหมูกับพริกไทยเป็นเวลา 5 นาที เติมน้ำ หมูสับ เต้าหู่อ่อน และอบ เติมต้นหอม ผักชี และพริกไทย สาหร่ายทะเลแห้ง พร้อมรับประทาน

รหัส/อาหาร	ส่วนประกอบ / คำแนะนำ
1-17 **ต้มยำกุ้ง**	กุ้ง - 150 ก., ข่าฝานบางๆ - 4 แว่น, ใบมะกรูด - ¼ ถ้วย, ตะไคร้- 2 ต้น, น้ำร้อน - 500 มล., เห็ด - 1 ถ้วย, มะเขือเทศ - 4 ลูก, พริกเผา - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - ¼ ถ้วย, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, พริก - 10 เม็ด
	ใส่ข่า ตะไคร้ ฉีกใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำร้อนและรอ 2 นาที เติมกุ้ง เห็ด พริก และอบ จากนั้นเติมนมข้นจืด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำพริกเผา
1-18 **ต้มขาไก่**	ไก่ - 100 ก., เห็ด - 50 ก., กะทิ - 250 มล., ข่าหั่นเป็นแว่น - 6 แว่น, ตะไคร้หั่น - 2 ต้น, ใบมะกรูด - 3 ใบ, หัวหอมแดง - 3 หัว, ผักชี - 1 ต้น, พริกทอด - 3 เม็ด, น้ำตาลปี๊บ - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 250 มล.
	ผสมน้ำและกะทิ จากนั้นเติมชาร์ล็อตต์ ตะไคร้ ใบมะกรูด ไก่ และเห็ด นำใส่ไมโครเวฟ และเริ่มอบ นำออกจากไมโครเวฟและปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลปี๊บ และพริก
1-19 **ชุปเต้าหู้**	น้ำ - 500 มล., มิโสะ - 1 ช้อนโต๊ะ, ดาชิ - 1 ช้อนโต๊ะ, สาหร่ายวากาเมะ - 2 ช้อนโต๊ะ, เต้าหู้อ่อนหั่นเป็นลูกเต๋า - 100 ก., ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น - ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, ต้นหอมญี่ปุ่นหั่นฝอย - ¼ ถ้วย, เห็ดเข็มทอง - 50 ก.
	เติมดาชิ สาหร่ายวากาเมะ เต้าหู้อ่อน เห็ดญี่ปุ่น และเกลือในน้ำ คนให้ทั่ว โรยต้นหอมหั่น ใส่ในไมโครเวฟและอบ

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 23 2014-03-13 6:58:22

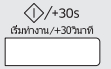
2. อาหารจานด่วน

รหัส/อาหาร	ส่วนประกอบ / คำแนะนำ
2-1 ขนมจีบกุ้ง	ขนมจีบกุ้ง 192 ก.
	ตัดมุมของซองและอบ
2-2 ซาลาเปา	ซาลาเปา 180 ก.
	ตัดมุมของซองและอบ
2-3 เกี๊ยวกุ้ง	เกี๊ยวกุ้ง 250 ก.
	นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ
2-4 โจ๊กปลาทะเล	โจ๊กปลาทะเล 350 ก.
	นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น เปิดฝาครอบ เติมน้ำตามขีดที่ระบุ ปิดฝาให้แง้มไว้เพื่อให้ระบายไอน้ำออกได้ระหว่างให้ความร้อนและอบอาหาร
2-5 สปาเกตตี้ซอสไก่	สปาเกตตี้ซอสไก่ 450 ก.
	นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ
2-6 ข้าวผัดกุ้ง	ข้าวผัดกุ้ง 220 ก.
	นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น เปิดฝาเล็กน้อยและอบ
2-7 ข้าวไก่ผัดใบกะเพรา	ข้าวไก่ผัดใบกะเพรา 295 ก.
	นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ
2-8 บัวลอยเผือก	บัวลอยเผือก 160 ก.
	นำกล่องด้านนอกออกก่อนอุ่น เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้ง อบอาหารและนำออกมาเขย่าเมื่อมีเสียงเตือน อบอีกครั้ง
2-9 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	หมูสับ - 100 ก., ไข่- 1 ฟอง, ผัก - 100 ก., บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป- 1 ซอง, น้ำร้อน – 2 ถ้วย
	ใส่บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป หมูสับ ผัก และไข่รวมกันและอบ

การใช้คุณสมบัตินุ่ม/ละลาย

คุณสมบัตินุ่ม/ละลายมีเวลาในการอบอาหารที่กำหนดไว้แล้วสี่รายการ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยบิดปุ่มหมุน

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

	1. กดปุ่ม **นุ่ม/ละลาย**
	2. เลือกประเภทของอาหารที่อบ ด้วยการหมุน **ปุ่มบิด**
	3. กด **ปุ่มบิด** เพื่อเลือกประเภทอาหาร
	4. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางด้านข้าง)
	**5.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** **ผลลัพธ์ :** การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว 1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง 2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง) 3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 24 2014-03-13 6:58:23

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอุ่นอัตโนมัติของฟังก์ชั่นนุ่ม/ละลาย รวมทั้งปริมาณและคำแนะนำต่างๆ ที่เหมาะสมโปรแกรมเหล่านี้ทำงานโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1 **ละลายเนย**	50 ก. 100 ก.	หั่นเนยออกเป็น 3 หรือ 4 ชิ้นและวางไว้ในชามแก้วขนาดเล็ก ทำละลายโดยไม่ปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2 **ละลายช็อคโกแลต**	50 ก. 100 ก.	ขูดช็อคโกแลตและใส่ในชามแก้วขนาดเล็ก ทำละลายโดยไม่ปิดฝา คนหลังการละลาย พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
3 **ละลายน้ำตาล**	25 ก. 50 ก.	ใส่น้ำตาลลงในชามแก้วขนาดเล็ก เติมน้ำ 10 มล. สำหรับน้ำตาล 25 ก. และเติมน้ำ 20 มล. สำหรับน้ำตาล 50 ก. ทำละลายโดยไม่ปิดฝา โปรดใช้ความระมัดระวังในการนำอาหารออกมา โปรดใช้ถุงมือสำหรับเตาอบ! ใช้ช้อนหรือส้อมและรินคาราเมลตกแต่งในกระดาษสำหรับอบ พักไว้ประมาณ 10 นาทีจนกว่าจะแห้งแล้วนำออกจากกระดาษ
4 **ละลายเนยแบบนิ่ม**	50 ก. 100 ก.	หั่นเนยออกเป็น 3 หรือ 4 ชิ้นและวางไว้ในชามแก้วขนาดเล็ก ทำให้นิ่มโดยไม่ปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที

คู่มือการอบอาหารด้วยไอน้ำ

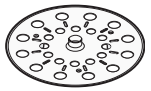
(เฉพาะรุ่น MS23H3125F*)

การอบด้วยวิธีนึ่งไอน้ำใช้หลักการนึ่งด้วยไอน้ำ ออกแบบมาสำหรับการอบอาหารได้รวดเร็ว ดีต่อสุขภาพในเตาไมโครเวฟ Samsung ของคุณ

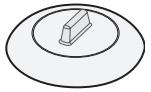
อุปกรณ์เสริมนี้เหมาะสำหรับการหุงข้าว พาสต้า ผัก ฯลฯ ได้รวดเร็วและรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้

ชุดหม้อนึ่งไมโครเวฟประกอบด้วย 3 ส่วน:

หม้อ



ถาดรอง



ฝาปิด

ชิ้นส่วนทั้งหมดสามารถทนความร้อนได้ตั้งแต่ -20 °C ถึง 140 °C

เหมาะสำหรับการเก็บในช่องแช่แข็ง และสามารถใช้แยกกันหรือใช้ร่วมกันได้

เงื่อนไขของการใช้งาน:

- ห้ามใช้:
  - อบอาหารที่มีน้ำตาลหรือไขมันมาก
  - กับการย่างหรือการให้ความร้อนโดยการหมุนหรือบนเตา
- ล้างทุกส่วนให้สะอาดด้วยน้ำยาล้างจานก่อนที่จะใช้ครั้งแรก
- ในการดูเวลาในการอบ โปรดดูคำแนะนำในตารางในหน้าถัดไป

การบำรุงรักษา:

- คุณสามารถล้างหม้อนึ่งในเครื่องล้างจาน
- เมื่อล้างด้วยมือ ให้ใช้น้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน ห้ามใช้แผ่นใยขัด
- อาหารบางอย่าง (เช่น มะเขือเทศ) อาจทำให้พลาสติกสีเปลี่ยนไป ซึ่งเป็นเรื่องปกติและไม่ใช่ข้อผิดพลาดของการผลิต

การละลายน้ำแข็ง:

วางอาหารแช่แข็งที่ส่วนกลางของจานหมุน โดยไม่ปิดฝา ของเหลวจะอยู่ด้านล่างของหม้อ และจะไม่มีผลต่ออาหาร

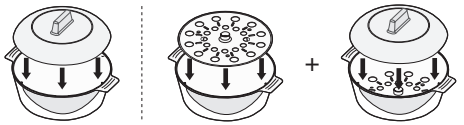
MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 25 2014-03-13 6:58:23

การอบ:

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลาอบ (นาที)	การประกอบ
หัวอาร์ทิโชค	300 ก. (1-2 ชิ้น)	800 วัตต์	5-6	หม้อที่มีถาดรอง+ ฝาปิด
	คำแนะนำ ล้างทำความสะอาดหัวอาร์ทิโชค ใส่ถาดรองในหม้อ จากนั้นนำไปวางบนถาด เติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ ปิดฝา พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที			
ผักสด	300 ก.	800 วัตต์	4-5	หม้อที่มีถาดรอง+ ฝาปิด
	คำแนะนำ ชั่งผักตามต้องการ (เช่น บร็อกโคลี่ ดอกกะหล่ำ แครอท พริกหวาน) ล้างทำความสะอาด และหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ถาดรองในหม้อ วางให้เสมอกันบนถาด เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที			
ผักแช่แข็ง	300 ก.	600 วัตต์	7-8	หม้อที่มีถาดรอง+ ฝาปิด
	คำแนะนำ วางผักแช่แข็งลงในหม้อนึ่ง ใส่ถาดรองในหม้อ เติมน้ำ 1 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา คนให้ทั่วหลังการอบและพักอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
ข้าว	250 ก.	800 วัตต์	15-18	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ใส่ข้าวในหม้อนึ่ง เติมน้ำเย็น 500 มล. ปิดฝา หลังการอบ ให้พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีสำหรับข้าวขาว และ 10 นาทีสำหรับข้าวกล้อง			
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก	500 ก.	800 วัตต์	7-8	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ชั่งน้ำหนักและล้างมันฝรั่งและวางในหม้อ เติมน้ำ 3 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
สตูว์ (เย็น)	400 ก.	600 วัตต์	5-6	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ใส่สตูว์ในหม้อนึ่ง ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที			

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลาอบ (นาที)	การประกอบ
ซุป (เย็น)	400 ก.	800 วัตต์	3-4	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ เทลงในหม้อนึ่ง ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที			
ซุปแช่แข็ง	400 ก.	800 วัตต์	8-10	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ใส่ซุปแช่แข็งในหม้อนึ่ง ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
ขนมปังยีสต์ไส้แยมแช่แข็ง	150 ก.	600 วัตต์	1-2	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ พรมน้ำเย็นที่ด้านบนของอาหาร วางอาหารแช่แข็ง 1-2 ชิ้นเคียงข้างกันในหม้อนึ่ง ปิดฝา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
ผลไม้แช่อิ่ม	250 ก.	800 วัตต์	3-4	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ชั่งน้ำหนักผลไม้สด (เช่น แอปเปิ้ล แพร์ พลัม แอปริคอต มะม่วง หรือสับปะรด) หลังจากปอกเปลือก ล้างและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ลงในหม้อนึ่ง เติมน้ำ 1-2 ช้อนโต๊ะ และน้ำตาล 1-2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			

การใช้งานหม้อนึ่ง



หม้อ + ฝาปิด หม้อที่มีถาดรอง+ ฝาปิด

ข้อควรระวัง:

- ใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดฝาหม้อนึ่ง เนื่องจากไอน้ำที่ออกมาอาจมีความร้อนจัด
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 26 2014-03-13 6:58:23

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** และ **เริ่มทำงาน/+30วินาที** พร้อมกัน

ผลลัพธ์ :

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

- เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในแต่ละครั้งที่คุณกดปุ่ม

2. ถ้าต้องการเปิดเสียงเตือนอีกครั้ง ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** และ **เริ่มทำงาน/+30วินาที** พร้อมกันอีกครั้ง

ผลลัพธ์ :

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

- เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ “ล็อค” เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม **ล็อคป้องกันเด็ก** เป็นเวลาสามวินาที

ผลลัพธ์ :

- เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชั่นใดได้)
- จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”

2. หากต้องการปลดล็อคเตาอบ ให้กดปุ่ม **ล็อคป้องกันเด็ก** เป็นเวลาสามวินาที

ผลลัพธ์: สามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานอบเกรียม	✓	ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ

(ต่อ)

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 27 2014-03-13 6:58:24

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
เครื่องแก้ว		
• อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ : แนะนำ ✓✗ : ใช้อย่างระมัดระวัง ✗ : ไม่ปลอดภัย

คู่มือการอบอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:
ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:
อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแลต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร
การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้: เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร
เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 28 2014-03-13 6:58:24

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว)	800 วัตต์	1-1½ 1½-2
	คำแนะนำ เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วางถ้วย/ แก้วตรงกลางของจานหมุน ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที		
ซุป (เย็น)	250 ก.	800 วัตต์	3-3½
	คำแนะนำ เทใส่จานกระเบื้องกันลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		
สตูว์ (เย็น)	350 ก.	600 วัตต์	5½-6½
	คำแนะนำ เทสตูว์ในจานกระเบื้องกันลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่นและคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		
พาสต้าราดซอส (เย็น)	350 ก.	600 วัตต์	4½-5½
	คำแนะนำ ใส่พาสต้า (เช่น สปาเกตตี้หรือบะหมี่ไข่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน พักอาหาร 3 นาที		
พาสต้ามีไส้ราดซอส (เย็น)	350 ก.	600 วัตต์	5-6
	คำแนะนำ วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องกันลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน พักอาหาร 3 นาที		
อาหารชุด (เย็น)	350 ก.	600 วัตต์	5½-6½
	คำแนะนำ จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2-3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ พักอาหาร 3 นาที		
พาสต้า (แช่แข็ง) (คาเนลโลนี มักกะโรนี ลาซาญญ่า)	400 ก.	450 วัตต์	16-16½
	คำแนะนำ ใส่พาสต้าแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		

การแก้ไขปัญหาและรหัสข้อผิดพลาด

การแก้ไขปัญหา

การสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องใช้ชนิดใหม่ในบ้านมักจะต้องใช้เวลา หากคุณมีปัญหาเช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ ซึ่งอาจช่วยประหยัดเวลาและช่วยให้คุณติดต่อศูนย์บริการโดยไม่จำเป็น

ต่อไปนี้เป็นสภาพการทำงานปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- มีการใช้ไฟเกินในวงจรไฟฟ้าของบ้าน และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เครื่องตัดไฟทำงานหรือไม่

อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ
  - วิธีแก้ปัญหา: จัดวางเตาอบให้ห่างจากโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล
  - วิธีแก้ปัญหา: ถอดสายไฟของเตาอบออก ตั้งเวลาใหม่

หลอดไฟไม่สว่าง

- ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อนัดหมายให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

(ต่อ)

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 29 2014-03-13 6:58:24

มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมช้อนหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

มีควันและกลิ่นเหม็นเมื่อเริ่มต้นใช้งาน

- เป็นอาการที่เกิดขึ้นชั่วคราวเนื่องจากชิ้นส่วนใหม่ได้รับความร้อน ควันและกลิ่นเหม็นจะหายไปหลังจากใช้งานประมาณ 10 นาที
  ถ้าต้องการให้ควันและกลิ่นหายไปเร็วยิ่งขึ้น โปรดใช้งานเตาไมโครเวฟโดยใส่มะนาวหรือน้ำมะนาวไว้ในเตาอบ

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม

- หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ
- รายละเอียดของการรับประกัน
- คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน

จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

รหัสข้อผิดพลาด

ข้อความ “SE” หมายถึง

- ทำความสะอาดปุ่มและตรวจสอบว่ามีน้ำที่พื้นผิวรอบๆ ปุ่มหรือไม่ ปิดเตาอบไมโครเวฟและลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ในพื้นที่

ข้อความ “E-12” หมายถึง

- ข้อความ “E-12” คือเซ็นเซอร์ก๊าซช็อต ข้อผิดพลาดนี้อาจปรากฏขึ้นเนื่องจากมีความชื้นสูงในช่องเตาอบเมื่อคุณใช้งานเตาอบไมโครเวฟต่อทันทีหลังจากเสร็จสิ้นการใช้งานก่อนหน้านี้
  ในกรณีนี้ อาจเป็นไปได้ว่าเซ็นเซอร์ก๊าซไม่ได้ชำรุด โปรดปิดเตาอบไมโครเวฟและลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อผิดพลาดนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ในพื้นที่

สำหรับรหัสที่ไม่ปรากฏข้างต้น หรือถ้าคำแนะนำไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Samsung ในพื้นที่

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	MS23H3125**
การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน ไมโครเวฟ	 1150 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 800 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 เมกะเฮิรตซ์
แมกนีตรอน	OM75S (31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	 489 x 275 x 374 มม. 330 x 211 x 324 มม.
ปริมาตร	23 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 12 กก. โดยประมาณ

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 30 2014-03-13 6:58:24

บันทึก

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_TH.indd 31 2014-03-13 6:58:24

ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free 30308282 - Non Toll Free	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	0800112888 021-56997777	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support

DE68-04240S-00

MS23H3125**

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

contents

Safety information 2
Quick look up guide 11
Oven features 12
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Oven use 13
How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Cooking/Reheating 15
Power levels 15
Adjusting the cooking time 15
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the deodorisation features 16
Using the kitchen timer features 16
Using the sensor cook features 17
Using the healthy cooking features 19
Using the auto power defrost features 20
Using the thai menu features 21
Using the soften/melt features 24
Power steam cooking guide (Only MS23H3125F* models) 25
Switching the beeper off 27
Safety-locking your microwave oven 27
Cookware guide 27
Cooking guide 28
Troubleshooting and error code 29
Troubleshooting 29
Error code 30
Technical specifications 30

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 2 2014-03-03 11:20:05

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)	
⃠	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
⃠	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
☛	This appliance is intended to be used in household only.

★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
★	**WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
★	When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 3 2014-03-03 11:20:05

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
⇄	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
⃠	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

☛	Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
⃠	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
✆	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
⃠	**WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 4 2014-03-03 11:20:05

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional	
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

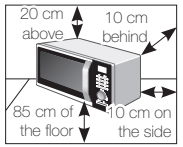
MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 5 2014-03-03 11:20:05

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⃠	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.



3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 6 2014-03-03 11:20:06

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

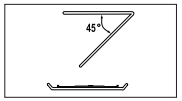
- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 7 2014-03-03 11:20:06

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre

- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 8 2014-03-03 11:20:08

	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 9 2014-03-03 11:20:12

⚠ CAUTION					
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
⃠	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
⃠	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
⃠	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
⃠	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
⃠	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
⃠	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 10 2014-03-03 11:20:14

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

(b) A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

quick look up guide

If you want to cook some food.

	1. Place the food in the oven. Press the **Microwave** button to start cooking.
	2. Turn the **Dial Knob** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Dial Knob** to set the power level.
	3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.
	4. Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

If you want to auto Power defrost some food.

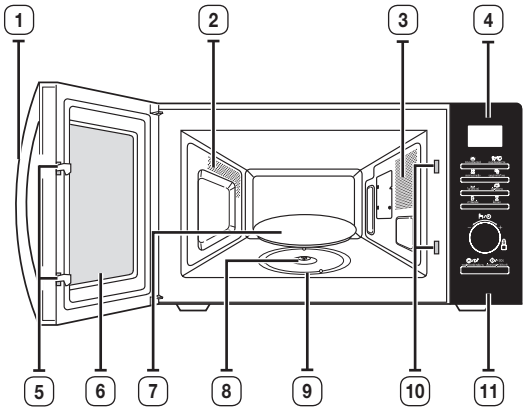
	1. Place the frozen food in the oven. Press the **Power Defrost** button.
	2. Set the cooking category by turning the **Dial Knob**. Press the **Dial Knob** to set desired.
	3. Select the weight by turning the **Dial Knob** as required.
	4. Press the **START/+30s** button.

If you want to add extra 30 seconds.

	Leave the food in the oven. Press **START/+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

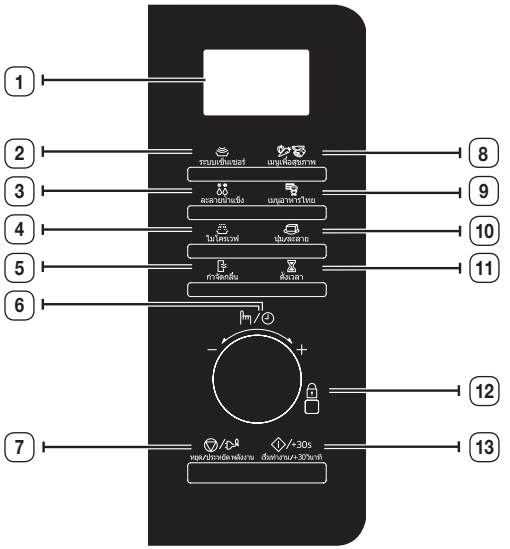
MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 11 2014-03-03 11:20:15

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL

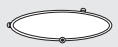
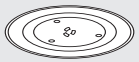
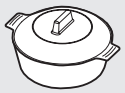


1. DISPLAY
2. SENSOR COOK BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. MICROWAVE BUTTON
5. DEODORISATION BUTTON
6. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME/SELECT)
7. STOP/ECO BUTTON
8. HEALTHY COOKING BUTTON
9. THAI MENU BUTTON
10. SOFTEN/MELT BUTTON
11. KITCHEN TIMER BUTTON
12. CHILD LOCK BUTTON
13. START/+30s BUTTON

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 12 2014-03-03 11:20:15

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	**3. Steam cooker,** see page 25 to 26. (Only MS23H3125F* models) **Purpose:** The plastic steam cooker when using power steam function.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

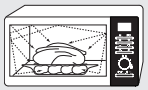
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

	**1.** The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food: • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 13 2014-03-03 11:20:16

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

	1. Press the **Microwave** button. **Result:** The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed.
	2. After press the **Dial Knob** (800 W), set the time 4 to 5 minutes by turning the **Dial Knob** and press the **START/+30s** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

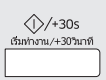
	1. Press the **Dial Knob**. **To display the time in the...** 24-hour notation. 12-hour notation.
	2. Turn the **Dial Knob** to set time display type. (24H or 12H). At that time, press the **Dial Knob** to select the type of time.
	3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. At that time, press the **Dial Knob** to set the hour.
	4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.
	5. Press the **Dial Knob** to complete the setup.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 14 2014-03-03 11:20:17

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

	1. Press the **Microwave** button. **Result:** The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
	2. Turn the **Dial Knob** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Dial Knob** to set the power level.
	3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob.** **Result:** The cooking time is displayed.
	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute) 3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **START/+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output
HIGH	800 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST	180 W
LOW/KEEP WARM	100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

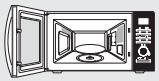
ADJUSTING THE COOKING TIME

	You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.
	You can also increase the cooking time by turning **Dial Knob** once for each 10 sec to be added.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 15 2014-03-03 11:20:17

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

	**1.** To stop temporarily; **1)** Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **START/+30s** button again. **2)** Press the **STOP/ECO** button. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, press **START/+30s** button again.
	2. To stop completely; Press the **STOP/ECO** button. **Result:** The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **STOP/ECO** button.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

	• Press the **STOP/ECO** button. **Result:** Display off. • To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

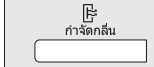
Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE DEODORISATION FEATURES

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.

	Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning. you will hear four beeps.

The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

USING THE KITCHEN TIMER FEATURES

You can use timer function with Kitchen Timer button.

	1. Press the **Kitchen Timer** button.
	2. Set the kitchen time by turning the **Dial Knob**.
	3. Press the **START/+30s** button to begin Kitchen Timer Function. **Result:** The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The Microwave does not turn on when the kitchen timer is used.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 16 2014-03-03 11:20:18

USING THE SENSOR COOK FEATURES

The Sensor Cook features has Five pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the dial knob.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

	1. Press the **Sensor Cook** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
	3. Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps four times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Broccoli Florets	200-500 g	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
2 Sliced Carrots	200-500 g	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
3 Peeled Potatoes	200-800 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
4 Chilled Soup	250-500 g	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time. Stand for 2-3 minutes.
5 Frozen Soup	250-500 g	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time. Stand for 2-3 minutes.

Use oven gloves while taking out!

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 17 2014-03-20 10:11:42

Auto Sensor Cooking Instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
  If using cling film or plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation or be sure to pierce at several times.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

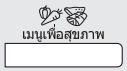
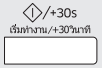
- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
  This oven is designed for household use only.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 18 2014-03-03 11:20:18

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking features has thirteen pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the serving size of the item by turning the dial knob.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

	**1.** Press the **Healthy Cooking** button.
	2. Select the category that you are cooking by turning the **Dial Knob**. At that time, press the **Dial Knob**. And then, select the food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
	**3.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

1. Vegetables & Grain

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-2 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Corn on the Cob	250 g (1 pcs)	Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-4 Brown Rice (Parboiled)	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-5 Wholemeal Macaroni	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
1-6 Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-7 Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 19 2014-03-03 11:20:18

2. Poultry & Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Chicken Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-2 Turkey Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-3 Fresh Fish Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-4 Fresh Salmon Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-5 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-6 Fresh Trout	200 g (1 fish)	Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURES

The Auto Power Defrost features enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

	1. Press the **Power Defrost** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side).
	3. Press the **Dial Knob** to select the type of food.
	4. Set the weight of food by turning the **Dial Knob**.
	5. Press the **START/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over. • Press **START/+30s** button again to finish defrosting.

Use only dishes that are microwave-safe.

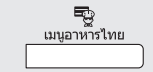
MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 20 2014-03-03 11:20:19

The following table presents the various Auto power Defrost programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread/cake on a ceramic plate.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-625 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

USING THE THAI MENU FEATURES

The Thai Menu features has 28 pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

	**1.** Press the **THAI MENU** button.
	2. Select the category that you are cooking by turning the **Dial Knob**, then press the **Dial Knob** to set. And then, select the food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
	3. Press the **Start/+30s** button. **Result** :Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 21 2014-03-03 11:20:19

1. Thai Menu

Code/ Food	Ingredients / Instructions
1-1 Steam Egg (Egg Custard)	fresh egg - 2, evaporated milk - 2 tbs, water - ¾ cup, Japanese soy sauce - 1 tbs, salt - ⅛ ts, kani crab - ¼ cup, boiled shrimps - 4
	Put eggs in a bowl, bleated then add evaporated milk, water and seasoning with Japanese soy sauce and salt mixed well. Cook and decorate with Kani crab and shrimp before serve.
1-2 Omelets	egg - 2, chopped tomato - 1 tbs, chopped onion - 1 tbs, soy sauce - ½ tbs, butter - 1 tbs
	Mix the beaten eggs, chopped tomato, chopped onion and soy sauce and stir well. Spread the butter on the plate, put the mixer on the plate and cook.
1-3 Green Curry Chicken	chicken breast - 200 g, green curry paste - 2 tbs, coconut milk - 2 cups, sweet basil - ¼ cup, egg plant (cut in squared) - 1 cup, fish sauce - 1 tbs, palm sugar - 1 tbs
	Mixed coconut milk, Green curry paste, Chicken, Egg plant, Palm sugar, fish sauce mixed well. Cook and move out and add sweet basil then serve.
1-4 Spaghetti Cream Sauce	onion - ¼ cup, water - ½ cup, cooked ham - ½ cup, cooked spaghetti - 80 g, salted butter - 2 tbs, bay leaves - 3, plain flour - 1 tbs, whipping cream - 100 ml, sliced mushroom - ½ cup, salt, pepper - ¼ tbs, mozzarellas cheese - 2 tbs
	Mix water and flour, then add butter, whipping cream, bay leave, chopped onion, ham, sliced mushroom seasoning with salt & pepper. Cook and add mozzarella cheese stir then serve with spaghetti.
1-5 Spaghetti Meat Ball	cooked spaghetti - 80 g, salt - ½ tbs, minced meat - 200 g, black pepper - ½ tbs, chopped onion - ¼ cup, bay leave - 3, butter - 2 tbs, diced tomatoes - 1 cup, tomatoes sauce - ¼ cup, water - ⅓ cup
	Mix minced meat with pepper and salt stir well make the ball. Mix the meat ball, butter, bay leave, and diced tomato, tomato sauce, chopped onion, water. Cook and serve with cooked spaghetti.
1-6 Steamed Sea Bass with Spicy Lemon Sauce	sea bass - 500 g, salt - ¼ tbs, chopped garlic - 2 tbs, chili - 2 tbs, lime juice - 3 tbs, fish sauce - 1½ tbs, celery cut - ¼ cup, chopped coriander - 1 tbs, lemon grass - 2, a bit sugar
	Spring salt all over the fish and put the Lemongrass inside the fish. Lay down cut celery on the plate and put the fish on top. Cook and seasoning with the spicy sauce (chopped garlic and chili, fish sauce, lime juice and sugar. Decorated with coriander and celery.
1-7 Slow Cooked Chicken	chicken wing - 5 pcs (about 250 g), tomato sauce - ½ cup, diced carrot - 1 cup, diced onion - 1 cup, diced potato - 1 cup, water - 500 ml, chopped coriander root - 1 tbs, chopped garlic - 1 tbs, bay leaves - 2, oyster sauce - 3 tbs, salt - ¼ tbs, pepper - ¼ tbs
	Marinate chicken wing with chopped coriander root, salt and pepper for 10 minutes. Add water, onion, potato, tomato in a bowl stir well. Seasoning with oyster sauce and bay leave. Put in microwave then cook.
1-8 Banana in coconut milk	sliced banana - 100 g, coconut milk - 150 ml, palm sugar - 3 tbs, water - 1 cup (240 ml), salt - ¼ tbs
	Mixed coconut milk, water, palm sugar, and salt stir until dissolved. Then add sliced banana. Cook.
1-9 Coconut custard	duck eggs - 3, crane sugar - ½ cup, coconut milk - 1 cup, pandanus leaf - 2-3, small diced pumpkins - 1 cup
	Mixed egg and stir with squeezed pandanus leaf until have a smell of pandanus leaf; then stir with the crane sugar. Fill out only the juice. Add the diced pumpkin and cook, and then serve in room temperature.
1-10 Rice	rice - 1 cup, water - 1¼ cup
	Put rice, water in a bowl and cover with the lid. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 22 2014-03-03 11:20:19

Code/ Food	Ingredients / Instructions
1-11 Brown Rice	brown rice - 1 cups, water for cooking - 2 cups, water for cleaned rice
	Put brown rice in a bowl, add water and cover with the lid. Cook and wait for 10 minutes ready to serve.
1-12 Sticky Rice	sticky rice - 1 cup, water - ½ cup
	Put the sticky rice, add water in bowl and cover with the lid. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve.
1-13 Pork Congee/ Porridge	cooked rice - 1 cup, water - 500 ml, pork chopped - ½ cup, pepper ground - 1 tbs, soy sauce - 1 tbs, oyster sauce - 1 tbs, spring onion, sliced celery, coriander - ½ cup
	Mix chopped pork with pepper, oyster sauce and makes small balls. Put pork balls, cooked rice, water, then seasoning with seasoning powder pork flavor, stir well and cook. Add the celery, spring onion, coriander before serve.
1-14 Sweet Sticky Rice	cooked sticky rice - 1 cup, coconut milk - ⅓, salt - 1 tbs, sugar - 1 tbs
	Mix coconut milk with sugar and salt stir and cook and wait for 1 minute. Put the cooked sticky rice in the bowl. Pour the coconut milk in bowl of sticky rice, stir well. Covered. For 10 minutes, then serve with ripe mango or custard.
1-15 Spaghetti	spaghettis - 80 g, boiled water - 500 ml
	Add salt in water stir well, then add spaghetti and cook. Drain and soak in cold water. Add a bit vegetable oil and stir.

Code/ Food	Ingredients / Instructions
1-16 Clear Soup with Soft Tofu and Seaweed	chopped ground pork - 100 g, pepper - ¼ ts, spring onion - ¼ cup, chopped coriander - 1 tbs, water - 500 ml, fish sauce - 1 tbs, strips soft tofu - 2, dried seaweed - ¼ cup, oyster sauce - 1 tbs, pepper - 1 tbs
	Marinated ground pork and pepper for 5 minutes. Put water, chopped pork, soft tofu, and cook. Add spring onion, coriander, and pepper dried seaweed ready to serve.
1-17 Spicy Soup with Shrimp (Tom Yum Koong)	shrimp - 150 g, sliced galangal - 4 pieces, sliced kaffir - ¼ cup, lemongrass - 2, boiled water - 500 ml, mushroom - 1 cup, tomatoes - 4, chili paste - 1 tbs, evaporated milk - ¼ cup, fish sauce - 3 tbs, lime juice - 3 tbs, chilis - 10
	Put galangal, lemongrass, tear kaffir leave, tomato, tom yum khung paste in Boiled water wait for 2 minutes. Add shrimp, mushroom, chili, and cook. Then add the evaporated milk seasoning with fish sauce, lime juice, chili paste.
1-18 Coconut Milk Soup with Chicken (Tom Kha Kai)	chicken - 100 g, mushroom - 50 g, coconut milk - 250 ml, sliced galangal - 6 pieces, sliced lemongrass - 2, kaffir leave - 3, charlotte - 3, coriander - 1, fried chili - 3, palm sugar - 2 tbs, fish sauce - 3 tbs, lime juice - 3 tbs, water - 250 ml
	Mixed water and coconut milk and add charlotte, lemon grass, kaffie leave, chicken and mushroom put in microwave and cook. Remove from the microwave, season with fish sauce, lime juice, palm sugar, and chili.
1-19 Miso Soup	water - 500 ml, miso - 1 tbs, dashi - 1 tbs, wakame seaweed - 2 tbs, diced soft tofu - 100 g, Japanese soy sauce - ½ tbs, salt - ¼ tbs, sliced Japanese onion - ¼ cup, Japanese mushroom - 50 g
	Added Dashi, Wakame seaweed, soft Tofu and Japanese mushroom and Salt, in water stir well. Garnished with sliced spring onion. Put in microwave and cook.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 23 2014-03-03 11:20:19

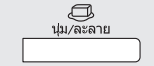
2. Quick Meal

Code/ Food	Ingredients / Instructions
2-1 Frozen Shrimp Dumpling (Kanom Jeeb Koong)	Frozen Shrimp Dumpling (kanom jeeb kung) 192 g
	Cut the corner of the package and cook.
2-2 Frozen chinese bun (Salapao sai moo)	Frozen Chinese Bun (salapao saimoo) 180 g
	Cut the corner of the package and cook.
2-3 Frozen Wonton Shrimp (Keaw Kung)	Frozen Wonton Shrimp (keaw kung) 250 g
	Remove the outer bag before reheating. Pierce covered film for 3-4 times and cook.
2-4 Frozen Congee with Grouper Fish (Kow Tom pla Kao)	Frozen Congee with Grouper Fish (kow tom pla kao) 350 g
	Remove the outer seal before reheating. Open the cover. Add water to fill line. Cover lid loosely to let stream escape during heat and cook.
2-5 Frozen Spaghetti with Chicken Sauce	Frozen Spaghetti with Chicken Sauce 450 g
	Remove the outer bag before reheating. Pierce covered film for 3-4 times and cook.
2-6 Frozen Shrimp Fried Rice (Kow Pad Kung)	Frozen Shrimp fried rice (kow pad kung) 220 g
	Remove the outer bag before reheating. Open cover for a few and cook.
2-7 Frozen Fried Chicken with Basil with Rice (Kow Kra Pow Kai)	Frozen Fried chicken with basil with rice (kow kra pow kai) 295 g
	Remove the outer bag before reheating. Pierce covered film for 3-4 times and cook.
2-8 Frozen Taro Ball in Coconut Cream (Bua laoy Pauk)	Frozen Taro pearls in coconut cream (Bua laoy pauk) 160 g
	Remove the outer box before reheating Pierce covered film for 3-4 times. Cook and take out for shake when beep is ringing. Cook again.
2-9 Instant Noodle	Minced pork - 100 g, egg - 1, any vegetables - 100 g, instant noodle - 1 bag, boiled water – 2 cups
	Put instant noodle, minced pork, vegetable and egg together and cook.

USING THE SOFTEN/MELT FEATURES

The Soften/Melt features has four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

	**1.** Press the **Soften/Melt** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**.
	3. Press the **Dial Knob** to select the type of food.
	4. Select the size of the serving by turning the **Dial knob**. (Refer to the table on the side.)
	5. Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

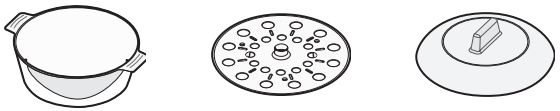
MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 24 2014-03-03 11:20:19

The following table presents the Soften/Melt auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Melting Butter	50 g 100 g	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them on small glass bowl. Melt uncovered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2 Melting Dark Chocolate	50 g 100 g	Grate dark chocolate and put in small glass bowl. Melt uncovered. Stir after melting. Stand for 1-2 minutes.
3 Melting Sugar	25 g 50 g	Put sugar on small glass bowl. Add 10 ml water for 25 g and add 20 ml water for 50 g. Melt uncovered. Take out carefully, use oven gloves! Use spoon or fork and pour caramel decorations on baking paper. Let stand for 10 minutes until dry and remove from paper.
4 Soften Butter	50 g 100 g	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them in small glass bowl. Soften uncovered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.

POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MS23H3125F* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:



Bowl Insert tray Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

- Do not use:
  - to cook foods with a high sugar or fat content,
  - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

MAINTENANCE:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

DEFROSTING:

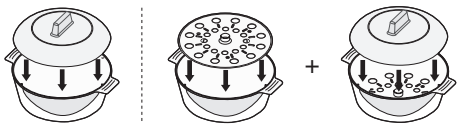
Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 25 2014-03-03 11:20:20

COOKING:

Food	Serving Size	Power levels	Cooking time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Fresh Vegetables	300 g	800 W	4-5	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.			
Rice	250 g	800 W	15-18	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.			
Jacket Potatoes	500 g	800 W	7-8	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Stew (Chilled)	400 g	600 W	5-6	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	400 g	800 W	3-4	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Soup	400 g	800 W	8-10	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes.			
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150 g	600 W	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Fruit Compote	250 g	800 W	3-4	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

Handling of power steam cooker



Bowl + Lid Bowl with insert tray + Lid

PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 26 2014-03-03 11:20:20

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **STOP/ECO** and **START/+30s** buttons at the same time.
   Result:
   - The following indication is displayed.

   - The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the **STOP/ECO** and **START/+30s** buttons again at the same time.
   Result:
   - The following indication is displayed.

   - The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Child Lock** button for three seconds.
   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for three seconds.
   Result: The oven can be used normally.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

(continued)

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 27 2014-03-03 11:20:21

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use Caution** ✗ **: Unsafe**

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 28 2014-03-03 11:20:21

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2
	Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
Pasta (Frozen) (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	450 W	16-16½
	Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. Stand for 2-3 minutes.		

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

(continued)

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 29 2014-03-03 11:20:21

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-12" message indicates.

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished.
  In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MS23H3125**
Power source	220 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1150 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S (31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 12 kg approx

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 30 2014-03-03 11:20:21

MEMO

MEMO

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free 30308282 - Non Toll Free	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	0800112888 021-56997777	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support

DE68-04240S-00

MS23H3125FK_ST_DE68-04240S-00_EN.indd 32 2014-03-03 11:20:21